

Italienska smaker sedan 1999



PACCHERI GIGANTI JESCE 12X500G

SKU: 11272



Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.

Karaktär: Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.

Servering: Nykokt till "Paccheri alla Genovese".

Storlek/Volym: 500 g x 12

PRODUKT BESKRIVNING

Breda pastarör - kortpasta

Paccheri Giganti är en stor, bred pastarör. Namnet kommer från det napolitanska ordet "pacchero", som betyder smäll. Enligt en rolig historia om när denna pasta först gjordes, får man bokstavligen en smäll i ansiktet av storleken, när man äter för snabbt, därav det ovanliga men ändå roliga namnet.

Paccheri Giganti-pasta är perfekt till ett av de bästa traditionella recepten från Kampanien: den - legendariska "Paccheri alla Genovese", en mustig köttbaserad sås gjord på skivad lök och en aromatisk blandning av hackade morötter och selleri. Unik!



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: **durumvetemjöl***, vatten. *Ursprungsland: Italien. Kan innehålla spår av: **soja, senap, mollusker/blötdjur.**

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1494 kJ / 352 kcal
Fett	1,6 g
- varav mättade fettsyror	0,4 g
Kolhydrater	73,0 g
- varav sockerarter	2,1 g
Protein	14,0 g
Salt	0,01 g

Paccheri Giganti - Pasta Jesce

il gusto delle cose semplici - enastående i all sin enkelhet

Pasta Jesce föddes ur en familjs eviga kärlek till territoriet: Puglia.

Förälskad i regionens smaker och trogen rötterna av sin stad; Altamura - staden som är känd för sina DOP-bröd och otaliga kvarnar - börjar företagets hantverksproduktion av färsk och torkad pasta.

Jesce har alltid gjort sin pasta på samma sätt - använder endast bronsmunstycken - olika till varje form - som skänker pastan dess typiska strävhet och gör att -såsen fastnar bättre, samt den långsamma torknings-processen i 40-45°C i upp till 48 timmar.

Resultatet blir en fantastisk pasta!

Italienska smaker sedan 1999

Paccheri Giganti - Pasta Jesce

il gusto delle cose semplici - enastående i all sin enkelhet

Pasta Jesce föddes ur en familjs eviga kärlek till territoriet: Puglia.
Förälskad i regionens smaker och trogen rötterna av sin stad; Altamura - staden som är känd för sina DOP-bröd och otaliga kvarnar - börjar företagets hantverksproduktion av färsk och torkad pasta.
Jesce har alltid gjort sin pasta på samma sätt - använder endast bronsmunstycken - olika till varje form - som skänker pastan dess typiska strävhet och gör att såsen fastnar bättre, samt den långsamma torknings-processen i 40-45°C i upp till 48 timmar.
Resultatet blir en fantastisk pasta!

Paccheri Giganti
nr. 1272
Breda pastarör - kortpasta

Paccheri Giganti är ett stort, tvärbrett pastarör. Namnet kommer från det napolitanska ordet "paccheri", som betyder smäll. Enligt en östlig italiensk orsak är denna pasta förgäves. De mer lösliga är en smäll i smaken av stovelsen, när man äter för snabbt, överser det överliga men lösliga sammet.
Paccheri Giganti pasta är producerad i en av de bästa bronsmunstycken i världen från karnar som den legendariska "Paccheri alla Garovese", en musig klättsaxad sås gjord på skval (ök) och en aromatisk blandning av tomater, morötter och selleri (LSD).

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1494 kJ / 352 kcal
Fett	1,6 g
- varav mättade fettsyror	0,4 g
Kolhydrater	73,0 g
- varav sockerarter	2,1 g
Protein	14,0 g
Salt	0,01 g

molino
Manufakturgatan 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 21 27 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

